LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.— Chronique.— La libre distillation est le complément indispensable du blocage ; — Vœu de la Chambre d'agriculture du Gers ; — Ecoulement des vins depuis le début de la campagne 177
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de janvier) 181
Arthur Cadoret. — Pour améliorer l'action des sulfatages 182
G. Bènes. — Le Carignan 184
Prof' L. Mathieu. — Colle ou filtre 186
Gaston Mathieu. — Indicateur de niveau pour le remplissage des cuves 187
G. Nicolas. — Le Centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse. Essais et résultats de 1931 189
Pierre Larue. — Améliorations rurales 195
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès agricole et viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

La libre distillation est le complément indispensable du blocage

Lorsque la production d'une marchandise quelconque dépasse les besoins de la consommation, il existe deux moyens de rétablir l'équilibre ; la destruction ou la transformation en un produit nouveau.

Le premier procédé, la destruction, est depuis longtemps appliquée pour le café, au Brésil, — et plus récemment pour le coton, aux Etats-Unis.

Rien n'empêche d'avoir recours au même procédé pour le vin. L'exemple en a été donné par les viticulteurs de la République Argentine qui, constatant que leurs foudres restaient pleins à la veille d'une nouvelle récolte qui promettait d'être abondante, se mirent d'accord pour faire le vide dans leurs caves et déversèrent dans l'Océan Atlantique *cinq millions d'hectolitres de vins*.

Ce procédé est à la portée du viticulteur français ; nos rivières et nos fleuves se chargeront de transporter jusqu'à l'Océan ou à la Méditerranée, sans frais, les vins que nous confierons à leurs flots.

Je ne suppose pas, mes chers lecteurs, que ce procédé barbare vous sourie.

Mais les règles édictées par la loi de 1930 et par l'article 10 du statut de la viticulture en diffèrent-ils beaucoup ?

Voyons : prenons le cas d'un propriétaire invité à distiller 100 hectolitres de vin à 10 degrés et à le livrer à l'Etat à parité du prix de l'alcool de betterave, soit à 2 fr. 50 le degré d'alcool ou de 25 francs l'hectolitre.

Quand ce propriétaire aura payé les frais de distillation, de livraison, etc., il lui restera donc au plus 10 francs par hectolitre, soit 1.000 fr. pour ses 100 hectolitres qui valent 10.000 fr.

Ce sera absolument comme s'il avait jeté 90 hectolitres dans l'Océan. L'Etat lui aura *volé* 9.000 francs,

Est-ce cela que l'on veut considérer comme une solution équitable ?

A cette solution barbare, nous opposons la libre distillation, qui permettra au propriétaire de tirer le meilleur parti de son alcool, soit en le vendant sur le marché libre, si les prix en sont favorables, soit en le reportant sur les récoltes des années suivantes, par un vinage modéré à la cuve.

Le grand argument que l'on oppose à cette pratique est le suivant : Le vin de 7 degrés pourra devenir du vin de 10 degrés.

Cela n'est exact ni au point de vue œnologique, ni au point de vue économique. Si l'on ajoutait 3 degrés d'alcool à un vin de 7 degrés, on le dénaturerait de telle sorte qu'il ne répondrait plus aux règles fixées pour la composition des vins naturels. Et, d'autre part, l'opération est, financièrement, inexécutable.

Les adversaires du vinage ne paraissent pas s'être rendu compte de la quantité de vin qu'il faudrait distiller pour remonter une récolte de 7 degrés à 10 degrés.

Eh bien, pour obtenir ce résultat, il faudrait, sur 1.000 hectolitres de vin, en distiller 322 hectolitres en supposant que l'on obtienne de l'alcool à 100 degrés, mais comme, dans la pratique, on ne saurait songer à produire que des alcools à 80 degrés au maximum, il convient de majorer ce chiffre de 20 o/o au moins. Il faudrait donc distiller 386 hectolitres. Au point de vue financier, l'opération serait désastreuse.

Les abus ne sont donc pas à craindre. Ils sont frénés, automatiquement, par le prix de revient de l'opération.

En ce qui concerne les vins de coteaux, voici l'opinion qu'exprimait à Toulouse, il y a quelques semaines, et à Carcassonne, samedi dernier, M. Couzinet, président de la Fédération des Chambres d'Agriculture du Sud-Ouest :

« Je suis propriétaire de vignes de coteaux, notamment dans les « Corbières ; je produis des vins de 13 à 14 degrés, et j'estime que

« ceux qui veulent empêcher la distillation et le vinage des petits « vins, travaillent contre mes intérêts.

« De même que la mauvaise monnaie chasse la bonne, les vins à « bas prix empêchent les beaux vins de se bien vendre — et souvent « même de se vendre. J'ai donc grand intérêt à ce que l'on réduise « la quantité des petits vins jetés sur le marché, et j'estime que le « seul moyen de le faire sans ruiner personne, réside dans la prati- « que de la distillation, complétée par la faculté du vinage à la cuve. »

Et M. Couzinet ajoutait :

« Cette solution a été votée à l'unanimité au cours de la session de « 1930, par les Présidents des Chambres d'Agriculture ; — elle a été « également votée, en 1930, par les Présidents des Chambres d'Agri- « culture du Sud-Ouest réunis à Toulouse sous ma présidence.

« Le même vœu a été de nouveau émis par la Chambre d'Agricul- « ture de la Haute-Garonne, en décembre 1930, et vient d'être adopté « par la Chambre d'Agriculture du Gers, il y a quelques semaines ».

Et c'est pour toutes ces raïsons que je persiste à penser que la libre distillation est le complément *indispensable du blocage*, cette solution comportant le rétablissement intégral du privilège — du droit des bouilleurs de cru.

* * *

La Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, dans sa séance du 15 février :

Emet le vœu :

1° *Que soit rétabli le privilège des bouilleurs de cru, comportant la libre distillation du vin et la conservation, par les viticulteurs sans prise en charge, de l'alcool produit ;*

2° *Que soit autorisé le vinage à la cuve ;*

3° *Que soit interdite la mise en vente de vin n'ayant pas un degré minimum à fixer chaque année.*

Ce veu a été émis à l'unanimité moins une voix.

Vœu de la Chambre d'Agriculture du Gers

Au cours de sa dernière session, la Chambre d'Agriculture du Gers, sur proposition de MM Colomès et Pomès, s'est prononcée en faveur du rétablissement de la liberté de distillation.

Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 février 1932, nous a donné les chiffres du mouvement des vins en janvier et depuis le début de la campagne (1er octobre 1931).

En janvier, les sorties de la propriété se sont élevées à 3.047 981 hectolitres.

Pour l'ensemble des quatre premiers mois de la campagne, on note :

Sorties de la propr.	octobre 1928-janvier 1929.....	15.630.117	hect.
— —	octobre 1929-janvier 1930.....	15.614.358	—
— —	octobre 1930-janvier 1931.....	11.698.648	—
— —	octobre 1931-janvier 1932.....	13.276.917	—

La consommation taxée a absorbé, en janvier, 4.016.655 hectol.

Pour l'ensemble des quatre mois, les chiffres sont les suivants :

Consommation taxée	octob. 1924-janvier 1925..	16.483.611	hectol.
— —	octob. 1925-janvier 1926..	17.621.509	—
— —	octob. 1926-janvier 1927..	16.753.186	—
— —	octob. 1927-janvier 1928 .	14.511.251	—
— —	octob. 1928-janvier 1929..	15.287.943	—
— —	octob. 1929-janvier 1930 .	16.309.300	—
— —	octob. 1930-janvier 1931..	15.915.581	—
— —	octob. 1931-janvier 1932..	16.271.080	—

En Algérie, les sorties totales se sont élevées à 6.732.822 hectolit.

Le stock commercial a très légèrement fléchi d'un mois à l'autre.

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— — —	août 1928	9.318.762	—
— — —	janvier 1929.....	10.972.262	—
— — —	juillet 1929.....	10.930.612	—
— — —	septembre 1929.....	11.004.698	—
— — —	janvier 1930	12.116.812	—
— — —	septembre 1930....	12.419.511	—
— — —	octobre 1930.....	13.020.388	—
— — —	septembre 1931	11.674.195	—
— — —	octobre 1931.....	11.824.335	—
— — —	novembre 1931.....	11.801.935	—
— — —	décembre 1931.....	14.894.305	—
— — —	fin janvier 1932....	11.889.725	—

La situation du marché paraît devoir s'améliorer à bref délai.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois de Janvier)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.558	29.474	25.558	140.346	49.984
2	Aisne	1.294	4.044	26.642	142.338	57.868
3	Allier	3.774	17.488	45.079	198.680	74 160
4	Alpes (Basses-)	253	2.977	4.528	21.500	5 945
5	Alpes (Hautes-)	856	3.492	8.346	35.035	11.548
6	Alpes-Maritimes	879	4.193	48.770	247.385	74.048
7	Ardèche	34.428	122.326	24 972	104.136	35 255
8	Ardennes	»	«	13 889	56.877	32 962
9	Ariège	1.137	5.191	9.654	40.934	8 880
10	Aube	2.342	13.735	34.260	139.060	66 966
11	Aude	413.309	1.851.914	53.927	204.047	145.316
12	Aveyron	5 132	17.566	36 252	139.743	25 769
13	Bouches-du-Rhône	66.751	304.657	90.227	371.371	145.436
14	Calvados	»	»	11.281	48.078	41 498
15	Cantal	59	196	27.408	102.575	28.653
16	Charente	71.348	138.504	25 665	105.724	45.435
17	Charente-Inférieure	102.226	253.599	33 121	137.386	85 096
18	Cher	3.344	13.279	30.489	128.116	46.748
19	Corrèze	917	4.057	22.877	91.784	24 334
21	Côte-d'Or	8.741	49.140	43 167	190.982	432.482
22	Côtes-du-Nord	»	»	16 576	64.425	31 800
23	Creuse	45	20	26 905	103.249	34.902
24	Dordogne	43.396	138.475	33 040	121.745	41 223
25	Doubs	1	88	48 693	185.834	74 865
26	Drôme	7.830	59.473	13.600	55.334	36.622
27	Eure	«	12	7.782	38.572	20.894
28	Eure-et-Loir	3	48	20 363	88.847	50.504
29	Finistère	»	»	56.880	220.514	110 319
30	Gard	243.741	1.278.342	53.479	216.304	96 824
31	Garonne (Haute-)	21.085	109 526	42.245	177.030	53 352
32	Gers	45.378	170.466	10 888	44.469	37 682
33	Gironde	249.469	836.795	131 649	559.772	1.153.946
34	Hérault	833 663	3.771.749	88.146	348.965	539.955
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.824	64.728	37 707
36	Indre	4.908	20.462	22.815	86.625	25.177
37	Indre-et-Loire	28.935	90.615	38.749	148.106	140.434
38	Isère	10.638	49.934	45.549	210.592	74 565
39	Jura	1 609	8.119	23.225	101.597	54 933
40	Landes	11.362	39.840	22.870	84.606	22 953
41	Loir-et-Cher	11 227	122.754	26 880	96.694	57.282
42	Loire	6 484	30.544	94 399	413.361	191.375
43	Loire (Haute-)	344	1.674	37.537	153.336	46.929
44	Loire-Inférieure	23.716	130.905	82 208	341.209	132.452
45	Loiret	5.444	20.467	37.674	153.111	84 431
46	Lot	9.445	32.395	15.471	55.065	6.894
47	Lot-et-Garonne	30.014	125.390	23.531	96.009	24.416
48	Lozère	278	1 343	8.874	37.086	11 506
49	Maine-et-Loire	40.056	123.618	40.406	148.497	164.08
50	Manche	»	»	5.375	20.703	15 527
51	Marne	6.212	74.664	94.989	376.995	1.388 822
52	Marne (Haute-)	163	956	24 027	95.026	49.421
53	Mayenne	16	23	3.315	13.944	13.716
54	Meurthe-et-Moselle	435	2.609	74 486	289.445	152.049
55	Meuse	133	587	29.927	123.263	43 473
56	Morbihan	56	375	15 798	65.189	38.529
57	Moselle	448	2.520	23 896	93.036	56 430

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.114	5.836	31.514	133.155	59.955
59	Nord	»	»	82.339	300.529	265 448
60	Oise	»	»	24.962	96.312	54.638
61	Orne	»	»	5.159	24.235	16.380
62	Pas-de-Calais	»	»	32.389	131.707	94.413
63	Puy-de-Dôme	4.701	22.603	56.248	247.746	90 378
64	Pyrénées (Basses-)	5.698	27.591	44.352	178.801	52 850
65	Pyrénées (Hautes-)	1.582	3.945	13 624	59.330	18 017
66	Pyrénées-Orientales	231 928	1.339.673	45 483	190.707	146.410
67	Rhin (Bas)	14 544	84.178	98.113	404.463	440 446
68	Rhin (Haut)	20.186	155.612	42.984	192.636	149.374
69	Rhône	31.135	124.095	138 564	613.702	377.427
70	Saône (Haute-)	38	208	35.459	157.711	66 045
71	Saône-et-Loire	34.859	133.784	56.120	235.920	205 449
72	Sarthe	589	2.110	8.708	45.126	30 736
73	Savoie	10 331	36.064	24.316	106.335	34 480
74	Savoie (Haute-)	5.263	19.921	16.205	85.418	45.138
75	Direction de la Seine	«	»	388.109	3.177 305	1.600 864
	Direction des droits d'entrée	»	»	269.106	1.108 642	903 777
76	Seine-Inférieure	»	»	80.974	345.945	194 737
77	Seine-et-Marne	26	170	41.805	173.538	102.653
78	Seine-et-Oise	19	94	88.242	348.156	174 791
79	Sèvre (Deux-)	1.974	8.137	23 312	96.974	33 245
80	Somme	«	»	13.704	77.692	37.870
81	Tarn	59.345	254.112	30.073	120.582	50.691
82	Tarn-et-Garonne	21.321	73.534	10.484	46.992	11 460
83	Var	114.276	473.735	52.247	199.719	54.245
84	Vaucluse	78.805	374.056	17.886	86.878	91 853
85	Vendée	7.730	43.345	15.743	75.388	25 613
86	Vienne	14.324	55.804	18.066	74.551	26.388
87	Vienne (Haute-)	32	154	15 366	15.201	68 822
88	Vosges	50	220	41.684	178.391	102 002
89	Yonne	11.305	29.698	23.873	98.286	63.795
	Total pour la France.	3.047.981	13.276.917	4.016.655	16.271.080	11.889.725
	Algérie					
	Alger	427.220	2.146.603	28.300	124.456	330 944
	Constantine	93 209	442.823	19.722	69.386	33.547
	Oran	508 421	4.143.396	30.647	124.004	920.774
	Total pour l'Algérie	1.028.850	6.732.822	78.669	317.643	1.285.267

POUR AMÉLIORER L'ACTION DES SULFATAGES

Nos méthodes de culture de la vigne et de sulfatages, sont, à quelque chose près, les mêmes qu'il y a 40 ans.

Cependant, nul ne contestera, qu'en présence des dégâts occasionnés par le mildiou de la grappe, il y aurait lieu de faciliter par tous les moyens de culture connus l'action directe de la bouillie cuprique.

Les feuilles reçoivent beaucoup trop « de cuivre-chaux », alors que les grappes qui donnent le vin, en sont toujours privées.

Si on atteint les grappes, ce n'est qu'au début de la végétation, alors que

le mildiou n'est que très peu dangereux ! Plus tard, à partir de juin, les vignes vigoureuses à feuillage abondant, cachent leurs grappes, lesquelles normalement sont à l'abri de toute mouillure anticryptogamique.

De l'ensemble des faits pratiques culturaux, il se dégage, que si nous possédons la bonne bouillie pour arrêter les attaques sur les feuilles facilement mouillables, aucune directive générale n'a été formulée pour mettre les grappes dans une position aussi favorable que le feuillage.

En 1930, les feuilles, en région très attaquées, étaient magnifiques de santé à la Toussaint, alors que les grappes avaient disparu entre les 20 juin et 20 juillet.

Par contre, les effeuillages à la main ou les rognages à la cisaille, ayant dégagé les grappes avant les sulfatages, permirent aux vignerons de sauver 80 à 90 o/o de leur récolte.

Nous pensons qu'en dehors de ces opérations mécaniques, les viticulteurs doivent apporter certaines modifications à leurs méthodes de plantation et de taille.

Les buts à poursuivre peuvent être définis de la façon suivante :

1° Favoriser l'aération, qui balaie l'humidité ;

2° Choix de porte-greffes, ne communiquant qu'une vigueur moyenne aux greffons, tout en assurant une bonne fertilité ;

3° Adoption de modes de taille, espaçant les coursons longs bois pour supprimer les touffes de feuilles — et, ainsi, dégager les grappes.

En 1930, les vignobles à lignes orientées de l'Est à l'Ouest, furent les plus attaquées par le mildiou (Savoie, Isère, Ardèche, Puy-de-Dôme, vallée de la Loire, Charentes, Bordelais, Gers, Haute-Garonne, etc).

Là, les vignes en cordons ininterrompus, plus touchées que celles échalassées, laissant des intervalles libres entre chaque souche.

On comprend qu'avec les cordons précités, l'action calorifique et évaporisatrice du soleil ne s'exerce que sur 25 à 40 °/₀ de la surface arable, alors que dans le cas des vignes échalassées, les rayons solaires peuvent atteindre du matin au soir, bien près de la surface totale. En plein été, nos essais de 1931 nous ont révélé, que les points à l'ombre conservent 5 fois plus d'humidité que ceux ensoleillés toute la journée.

De là, l'explication du rôle néfaste de l'humidité qui intensifie l'action nuisible du peronospora.

Il est nécessaire de ne faire occuper au cordon que la moitié de l'intervalle existant entre deux souches, qu'il s'agisse de cordon double ou simple.

Enfin, les cordons ou gobelets seront toujours élevés à 0,50 cm. au-dessus du sol.

* * *

Les porte-greffes ont aussi leur rôle à jouer, étant donné qu'ils sont susceptibles de bien simplifier la question.

Les porte-greffes vigoureux assurent normalement aux greffons un feuillage toujours exagéré, étant donné le but poursuivi, à savoir : que *la vigne est cultivée pour le raisin et non comme fourrage.* C'est le cas des formes pures de Rupestris, des Américo×Américains et Franco×Américains. Les vignes greffées sur ces porte-greffes furent véritablement massacrées par le mildiou en 1930, en l'absence d'effeuillages ou rognages. Nos observations nous ont révélé que les Riparia et Berlandieri à vigueur moyenne, avec feuillage bien espacé, laissant les grappes découvertes, se sont admirablement comportées vis-à-vis du mildiou, et cela sans suppression de feuillage.

Avec peu de feuilles, les grappes sont sulfatées intégralement comme les feuilles, ce qui explique la supériorité de ces porte-greffes. Il peut y en avoir d'autres ! que les deux signalés. Nos deux porte-greffes donnent des greffons très fructifères, une maturité hâtive et ne demandent que des fumures annuelles moyennes.

En outre, l'ébourgeonnage ne s'impose pas, et la taille plus rapide. Ces multiples avantages ne sont point à dédaigner.

***

Nous avons montré, plus haut, des modifications à apporter aux cordons mal orientés de l'Est à l'Ouest, ou installés trop bas.

Pour le gobelet, échalassé ou non, il convient aussi de l'élever au-dessus du sol, afin d'obtenir une aération parfaite, soit autour de 0,40 cm.

Le gobelet actuel doit être très largement évasé, pour arriver à un diamètre minimum de 0,30, permettant de bien espacer 5 à 6 coursons sur la circonférence. On obtiendra de cette façon un bon dégagement des grappes placées sur « les crosses » tombantes des sarments et la suppression du chevauchement des branches fructifères ou non. Avec la charrue interceps, rien ne peut s'opposer à cette réalisation. Cet établissement de charpente peut s'obtenir en 3 ou 4 ans si on a soin de tailler le courson sur un œil extérieur, comme cela se pratique dans la taille du pêcher.

Il est bien évident, qu'avec le gobelet très évasé, il sera de rigueur de supprimer tous coursons à l'intérieur de la souche.

***

Pour les vignes en cordons ou échalassées, l'effeuillage ou rognage seront effectués sur les côtés seulement, ce qui laissera les extrémités montantes absolument intactes, comme « tire-sève ». On évitera par ce moyen le développement exagéré des pousses latérales, qui exigent de nombreux sulfatages et qui masquent les grappes.

***

En essayant d'introduire dans la pratique viticole les modifications que nous avons indiquées, on sera assuré d'atteindre grappes et feuilles et de réaliser contre le mildiou une défense intégrale.

Arthur Cadoret.
Ingénieur agricole conseil,
Station libre de Zootechnie et d'Economie rurale,
St-Sauveur de Montagut (Ardèche).

LE CARIGNAN

Le Carignan est un cépage exclusif des coteaux méridionaux et de l'Algérie.

Avant le phylloxéra, il constituait la plus grande partie du vignoble parce que la vigne était surtout cultivée sur les coteaux et son vin a beaucoup contribué à la renommée du Midi vinicole.

A la reconstitution, la vigne greffée s'installa dans la plaine où l'Aramon est incontestablement roi, le Carignan fut délaissé. Plus tard, quand la

vigne réescalada les coteaux, sa culture prit de l'extension qui s'arrêta, d'ailleurs, bientôt.

Depuis la guerre, elle est en forte régression. Toute vigne arrachée est remplacée par d'autres cépages.

A cette régression, il y a plusieurs raisons : 1° Le Carignan n'est pas un gros producteur et ses récoltes ne sont pas régulières ;

2° Il est sensible aux maladies cryptogamiques surtout à l'oïdium ; la cochylis et l'eudémis font souvent chez lui de gros ravages ;

3° Et enfin le grand motif : sa culture n'est plus rémunératrice, parce que ses vins ne sont pas payés à leur juste valeur.

Ici le commerce est en faute. Depuis la guerre, il s'est plû à donner des primes aux vins à faible degré alcoolique, à tel point que des vins de plaine de 8 à 9 degrés provenant de productions de 120 à 150 hl. à l'hectare étaient payés presque au même prix que des beaux vins de Carignan de 11 à 12°, dont la production était au-dessous de 50 hl. à l'hectare.

On comprend aisément que devant une telle situation, les viticulteurs renoncent à la qualité et préfèrent la quantité.

Dans une région où le Carignan était plus particulièrement cultivé, le Minervois, on le remplace par du Terret-Bourret et de l'Alicante-Bouschet. Cette combinaison permet d'obtenir une certaine quantité de vin quelconque que le commerce accepte.

Il est profondément regrettable que par un manque de logique du commerce, un cépage tel que le Carignan soit appelé peut-être à disparaître. Seul un relèvement très sensible des cours des beaux vins peut arrêter cette régression. Il est permis de conserver un espoir. En 1930, une très sensible différence entre le prix du degré alcoolique des petits vins et celui des beaux vins a été marquée en faveur de ces derniers ; elle s'est consolidée au début de la campagne 1931, et nous devons former des vœux qu'elle se maintienne.

Ce serait un crime de rayer de notre carte de production un vin qui possède de si nobles qualités.

Coloré, rouge vif, brillant, fin, plein, moelleux, parfumé, riche en alcool, tels sont les caractères du vin de Carignan. Il est le vin qui se suffit. Les Minervois, les Corbières, les St-Chinianais uniquement faits de Carignan sont connus dans tous les centres de consommation, espérons qu'ils maintiendront longtemps leur vieille et juste renommée.

Le Carignan, nous l'avons vu, est un cépage de coteaux et de soubergues, il réussit mal dans les plaines. Il est de maturité tardive. Les terres argileuses, caillouteuses lui conviennent particulièrement, il court-noue en terrain humide. Il réussit très bien sur Riparia ! dans les terres calcaires, il vient sur Lot, mais sur ce porte-greffe, il faut avoir soin de le rogner énergiquement, sinon il s'emballe en végétation et sa coulure devient intense. Ses bois sont durs, volumineux et longs, ses larges feuilles sont sensibles au mildiou courant mai et juin. Son plus grand ennemi est l'oïdium. Il faut des soins attentifs pour le soufrage. Ses raisins à grains serrés poussent bas sur le sarment, la cochylis et l'eudémis les affectionnent parce qu'ils constituent un asile caché.

La taille doit laisser les coursons éloignés les uns des autres, le gobelet aussi ouvert que possible, pour donner de l'air et permettre aux grappes de se développer normalement. Le rognage et l'effeuillage donnent des résultats remarquables.

Cépage vigoureux, l'Azote doit être surveillé dans les fumures, par contre

l'Acide phosphorique et la potasse peuvent lui être généreusement octroyés. Quand la cochylis et l'eudémis ne sont pas à craindre, le Carignan doit être vendangé bien mûr, c'est alors qu'il donne des vins colorés, rouges, bouquetés et riches en alcools. On ne doit pas laisser cuver trop longtemps, mieux vaut perdre un peu de couleur et gagner de la finesse. Travaillés au chai, façon Bordeaux ou façon Bourgogne, ils acquièrent en vieillissant de réelles qualités. Beaucoup moins cependant avec la vigne greffée. Mais il existe encore dans quelques bonnes caves des villages qui s'appuient aux derniers contreforts des Cévennes méridionales, un certain nombre de vénérables bouteilles legs précieux de nos grands-pères, pleines d'un nectar, né des baisers du soleil aux vignes de nos coteaux, il y a 3/4 de siècle

G. Bénes.

COLLE OU FILTRE

Tandis qu'autrefois la colle était seule utilisée pour aider la clarification spontanée des vins rarement suffisante, le filtre est venu apporter, au siècle dernier, un moyen plus rapide et beaucoup plus sûr quand on sait bien s'en servir, mais ces deux agents de clarification ont chacun leurs avantages et leurs inconvénients, qu'il est utile de connaître.

La colle agit par sa coagulation, laquelle dépend, toutes conditions égales, d'une part de sa coagulabilité ou vitesse de précipitation, croissante de la colle de poisson à l'albumine du sang, en passant par la gélatine et le blanc d'œuf et, d'autre part, du pouvoir coagulant du vin, faible dans les vins riches en matières pectiques (vins gras ou visqueux) fort, dans les vins en tannins et sels minéraux ; aussi la prise de colle varie dans ses phases par suite de la diversité des colles, des constitutions des vins, sans compter d'autres facteurs : gaz carbonique, ferments actifs, trépidations, variation de pression atmosphérique, etc... d'où des insuccès possibles. A noter comme conséquence de la fixation des tannoïdes une atténuation du corps du vin ; il faut y ajouter aussi les pertes de volume par les bas vins de colle ; mais, quand le collage est réussi, surtout avec les colles à coagulation lente, le vin a un brillant parfait.

Le filtre agit par la retenue, à la façon d'un tamis, des particules solides de dimensions supérieures à celles de ses pores, mais aussi pour les plus tenues, par leur arrêt dans les anses sinueuses de ses interstices capillaires, arrêt que favorisent la régularité du courant liquide et les forces attractives diverses, électriques, d'adsorption, etc..., d'autant plus intenses que les surfaces de contact, vin et solide sont plus considérables ; avec des intervalles capillaires de 1/10 de millim., un litre de vin occupe une surface d'environ 4 mètres carrés, correspondant à un filet de 127.000 mètres de long. Ces forces attractives provoquent une rupture momentanée des équilibres chimiques, lesquels dans la suite, mettent un certain temps à revenir à leur état initial.

Ces actions sont manifestées sur les vins qui présentent des colloïdes, en voie de floculation, par des troubles après la filtration qui a activé la floculation dans la traversée du filtre. C'est surtout avec les filtres stérilisants à pores très fins, tels que les bougies de porcelaine, que ces actions physico-

chimiques sont intenses, ce qui oblige à coller légèrement le vin filtré ; avec les vins aérés, ces réactions des parois filtrantes déterminent une oxydation, d'où les bouquets et saveurs de vins oxydés qui s'atténuent avec le temps, et que parfois on reproche au filtre lui-même, tandis qu'ils résultent d'une oxygénation préalable à l'opération.

Si la filtration ne donne pas toujours la limpidité parfaite du collage bien conduit, par contre elle a l'avantage de clarifier rapidement et d'une manière suffisante, en nombre de cas de ne pas faire de bas vins, d'être peu coûteuse comme main-d'œuvre et d'éliminer plus sûrement les microorganismes de maladie, même avec les filtres à larges pores, si on a bien su les colmater.

En résumé, ce sont là deux moyens de clarification qui répondent à des besoins différents, mais qui doivent être employés rationnellement et parfois combinés pour donner la limpidité convenable et la sécurité de la conservation.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique
de France.

INDICATEUR DE NIVEAU POUR LE REMPLISSAGE DES CUVES

Utilité. — L'appareil figuré par la planche ci-après peut rendre beaucoup de services dans les caves, car il permet à l'homme qui surveille la pompe et le conquet de soutirage d'être renseigné, sans se déplacer, sur le niveau de la cuve en remplissage. Nous avons vu ce dispositif simple et pratique dans la cave de la Coopérative « *La Siranaise Minervoise* », à Siran (Hérault).

Description. — Il se compose d'une forte corde C portant à l'une de ses extrémités une masse pesante M et à l'autre, une planche formant flotteur Fl. Cette corde C se déplace sur deux poulies P1 et P2 logées dans des échancrures convenablement pratiquées dans une planche solide. Le flotteur est mis dans la cuve à remplir, la poulie P2 étant placée au-dessus de la trappe. La poulie P1 reçoit le contre-poids M qui pend devant la façade de la cuve. Si la distance de la trappe au bord de la cuve, varie avec les cuves, on peut utiliser une troisième poulie P3.

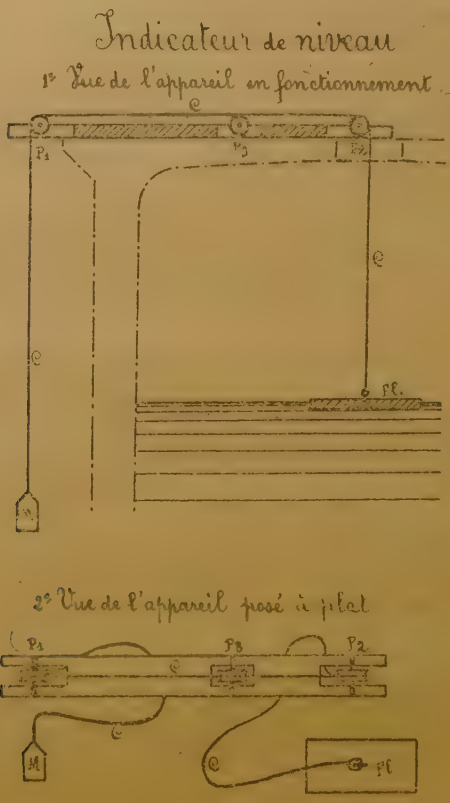
Fonctionnement. — Au début du remplissage, on place le flotteur tout contre le plafond et la masse M indique sur la façade le point où elle arrivera quand la cuve sera pleine ; on marque ce repère. On replace le flotteur sur le vin qui commence à arriver et on attend en bas de la cuve, en surveillant la pompe et le conquet du soutirage.

Au fur et à mesure que la cuve se remplit, le flotteur monte et le contre-poids M descend, indiquant extérieurement l'ascension du vin. Lorsque M arrive près du repère qui indique le plein de la cuve, on envoie un autre homme surveiller le remplissage exact.

Applications. — 1° *Remplissage simple*, tel que nous l'avons indiqué.

2° *Remplissage partiel — Coupages.* — L'appareil permet, en connaissant la hauteur de la cuve en remplissage et sa contenance, de mettre dans une

cuve, et successivement, des quantités données de différents vins à mélanger. En effet, il suffit de calculer à quelle hauteur de la cuve à remplir correspond le volume de vin à y mettre, de repérer cette hauteur sur la façade et



le contrepoids indiquera directement le moment où ce volume sera atteint. Cette méthode évite des jaugeages continuels de la cuve en remplissage, pour se rendre compte du niveau atteint par le vin.

3° *Vidange.* — La même méthode est applicable à la vidange partielle ou totale des cuves.

Autres systèmes. — En dehors de cet appareil simple, il existe des tubes de niveau en verre (comme pour les chaudières) et des indicateurs de niveau à sonnerie électrique retentissant quand la cuve est pleine.

Gaston MATHIEU

LE CENTRE DE SÉLECTION ET DE GÉNÉTIQUE

DE L'INSTITUT AGRICOLE DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

ESSAIS ET RÉSULTATS DE 1931

La région du Sud-Ouest contribue pour une part importante à la production nationale puisqu'en bonnes années, 1929, par exemple, elle a produit 11.860.600 quintaux métriques sur 87.053.330, soit sensiblement le 1/8. Cette production n'est cependant pas ce qu'elle devrait être, car les rendements sont insuffisants, oscillant de 7-8 quintaux à 12-13, au maximum.

Cette infériorité est due à deux causes principales : culture moins soignée que celle des régions septentrionales et surtout emploi de variétés non adaptées aux conditions très difficiles, il faut bien l'avouer, de cette région. A un hiver et un printemps généralement doux, pluvieux, qui favorisent le développement du blé (tous ceux qui, en effet, parcourent les campagnes du Sud-Ouest, en avril-mai, sont surpris de la vigueur, de la beauté, de la luxuriance des moissons), succède brusquement un été sec et chaud, des vents violents très desséchants, qui surprennent le blé sur le point de mûrir, précipitent sa maturation, provoquent l'échaudage.

Si l'on ajoute à ceci que les quelques variétés indigènes, si l'on peut dire, adaptées à ces conditions ont de gros défauts, soit que leur paille trop faible entraîne la verse, soit qu'elles soient trop sensibles aux rouilles, on se rendra compte qu'il n'y a pas dans le Sud-Ouest de blé présentant un ensemble de qualités lui permettant de résister à ces trois facteurs : échaudage, verse, rouilles, les trois grands ennemis du blé dans cette région. Il s'ensuit que la culture ne peut être que médiocre et que l'emploi des engrais, par exemple, notamment des engrais azotés, va à l'encontre du but poursuivi en favorisant la verse, en retardant la végétation et en augmentant, de ce fait, la sensibilité aux Rouilles.

L'amélioration du blé dans le Sud-Ouest est dominée par le choix, l'obtention de variétés bien adaptées : celles-ci, une fois trouvées, exigeront des soins culturaux que l'agriculteur n'hésitera pas à leur donner s'il est certain de récupérer largement le prix de son travail et des dépenses d'engrais ou autres.

Il était donc nécessaire d'aborder le problème de l'amélioration du blé dans cette région en cherchant à obtenir des variétés répondant aux conditions précédentes.

C'est ce qu'a très bien compris l'Office agricole du Sud-Ouest, dirigé avec autant d'autorité que de compétence par un agriculteur audacieux, M. E. Rouart, en suscitant et en aidant, dès la fin de la guerre, des recherches sur le blé.

Familiarisé avec ce genre d'études par des recherches sur la sélection de l'orge en Algérie, j'ai été sollicité l'un des premiers par l'Office agricole. Mes premiers essais ont été faits à l'Ecole d'Agriculture d'Ondes ; mais prenant de l'ampleur et exigeant des observations fréquentes, journalières à certains moments, ils ont été réalisés, dès 1925, dans les terres de l'Institut Agricole que l'Université possède à Monlon et à Thibaut. Récemment, j'ai associé à ces recherches, l'un de mes collaborateurs, M. Chalaud, chef de travaux à la Faculté des Sciences.

Etant donné le but à atteindre, l'obtention de variétés répondant aux conditions indiquées plus haut, la méthode était la suivante : chercher dans les blés cultivés ailleurs, notamment dans des pays à climat analogue à celui du Sud-Ouest, si certaines variétés n'étaient pas susceptibles d'adaptation ; ceci entraînait la culture en petites parcelles d'un grand nombre de ces blés, leur observation pendant tout le cours de la végétation, de la levée à la moisson.

Cette méthode qui est simplement de la *sélection*, consiste à connaître parfaitement les variétés, leurs qualités, leurs défauts, et à se rendre compte si elles sont pures au point de vue botanique ; sinon il devient nécessaire d'en isoler par la voie pédigrée les lignées en mélange qui constituent ces variétés. La sélection, nécessaire dans tout travail d'amélioration, ne saurait perfectionner, améliorer une variété ; à elle seule, elle ne crée rien et, sans nier l'intérêt qu'elle présente, car c'est déjà un résultat, après avoir étudié, observé une variété pendant plusieurs années, de pouvoir indiquer qu'elle est supérieure à celles ordinairement cultivées, elle doit être complétée par l'hybridation, méthode merveilleuse qui permet de créer de nouvelles variétés.

J'ai utilisé à la fois la sélection et l'hybridation. Plusieurs missions d'études organisées par la Compagnie des Chemins de fer du Midi et dirigées par le regretté Monsieur Sévérac, m'ont fourni une documentation précieuse ; deux voyages en Italie, en 1923 et en 1926, ont été particulièrement instructifs et m'ont permis d'admirer l'effort poursuivi à Riéti par M. Strampelli et à Bologne par M. Todaro. Un certain nombre de variétés, dont quelques-unes ont été conservées, ont été introduites dans le Sud-Ouest à la suite de ces voyages, ce sont : *Ardito*, *Mentana*, *Villa*, *Glori*, *Edda*, *Virgilio*, *Vittorio Veneto*, *Varrone*, *Cervaro*, *Luigia*, *Zara*, *Inallettabile 96*, *Riéti II*. Postérieurement à ces missions, il nous a été envoyé de Pise, par M. le Professeur Avanzi, à la demande de M. Schribaux, *Inallettabile 8 et 3*, *Hybrides 13 et 32*, *Gentile Rosso* × *Noé*. Tous ces blés présentent un certain intérêt, soit qu'ils aient donné des résultats dans la culture ordinaire, soit que les hybrideurs leur aient emprunté certaines de leurs qualités, notamment la précocité.

De mes hybridations, dont les premières remontent à 1922, faites avec différents géniteurs (*Riéti*, *Inversable*, *Besplas*, *Aurore*, *Hérisson*, *Currawa*, *Riccio*, *Saissette d'Arles*, *Carlotta*, *Vittorio Veneto*, *Ardito*, *Villa Glori*, *Gentile rosso*, *Cervaro*, *Préparateur Etienne*, etc...) dans le but d'obtenir des hybrides présentant les qualités indiquées précédemment, je n'ai conservé, en 1930-1931, que 130 lignées, alors que les années précédentes j'en avais plus de 400. L'année 1930, remarquable par l'attaque intense de rouille noire (*Puccinia graminis*), rare dans cette région, a été très instructive pour les sélectionneurs et m'a permis d'éliminer toutes les lignées qui ne se sont pas montrées suffisamment résistantes à cette Rouille.

Le Centre de sélection et de génétique de l'Institut Agricole comprenait, en 1931, un champ d'expériences et des champs de grande culture. Le champ d'expériences comportait les lignées pédigrées et des parcelles de multiplication de différentes dimensions :

1°) 130 lignées pédigrées, 25 parcelles de 2 m², 15 de 4 m², 12 de 10 m², 5 de 50 m² et 20 de 100 m².

2°) 5 parcelles de plusieurs ares (7 à 15) de mes hybrides et d'un blé italien (*Virgilio*).

3°) 2 parcelles, l'une de 19,28 ares, l'autre de 34,75 ares, de deux de mes premiers hybrides.

Ce champ d'expériences était bordé du côté de la voie ferrée par *Zara* (57,80 ares), et sur les deux autres faces par *Gua 113* (57,31 ares).

Les *lignées pédigrées* sont constituées par les hybrides suivants créés ou obtenus dans le Centre : *Inversable* × *Riéti*, *Riéti* × *Inversable*, *Inversable* × *Besplas*, *Inversable* × *Carlotta 2*, *Hybrides naturels de Carlotta, de Vittorio Veneto, d'Ardito* (50 lignées), (*Riéti* × *épi carré*) × *Riccio*, (*Riéti* × *épi carré*) × *Inversable*, *Inversable* × *Cervaro*, *Riéti II* × *Riccio*, *Riéti II* × *Villa Glori*, *Riéti II* × *Vittorio Veneto*, *Inversable* × *Gentile Rosso*, *G 4* × *Gentile Rosso*, par des hybrides qui m'ont été communiqués par MM. Carles de Carbonnières et Maylin : *30 A* × *Ardito*, *Bon Fermier* × *Carlotta*, *Inversable* × *Carlotta 3*, *Inversable* × *Carlotta II*, *Carolus*, *Bon Fermier 5*, *Tourneur 4*, *Flèche d'Or*, *Providence*, *Aurèle Gaby*, *Sirodot*, et une collection de blés qui m'ont été adressés directement d'Australie : *Clarendon*, *Cleveland*, *Aussie*, *Bredbo*, *Canimbla*, *Merredin*, *Minister*, *Nabawa*, *Rajah. Exquisite*, *Federation. Dundee*, *Currawa*, *Free Gallipoli*, *Joffre*, *Major*, *Yandilla King*, *Varatah*, *Union*, *Ford*, *Sanda*, *Rance*, *Dummore*.

Parcelles de 2 m² :

11 *Ardito*, 2 *Inversable* × *Carlotta* 2 et 2 (*Riéti* × *épi carré*) × *Inversable*.

Parcelles de 10 m² :

4 *Inversable* × *Riéti*, 2 *Riéti* × *Inversable*, *Mentana*, *Piave*, 4 blés de M. Tourneur.

Parcelles de 50 m² :

4 *Ardito*, *Esterhazy 18*.

Parcelles de 100 m² :

6 *Ardito*, 4 *Inversable* × *Riéti*, *Riéti* × *Inversable*, *Inversable* × *Carlotta 2*, *Varrone*, *G4*, *Cervaro*, *Hybride 13*, *Hybride 32*, *Gua*, *Gentille Rosso* × *Noé*, *Edda*.

Les 5 parcelles de 7 à 15 ares comprenaient :

Inversable × *Riéti 3' a 1*, *Virgilio*, *Inversable* × *Luigia 2*, *Carlotta 145*, *Riéti* × *Inversable 1 a* et, les deux dernières du champ d'expériences : *Inversable* × *Besplas 5 a 2*, et *Inversable* × *Riéti 3' b 2*.

La grande culture comprenait, à la ferme Thibaut, un champ de près de de 11 hectares avec les blés suivants, en partant de la garde-barrière : *G4*, *Hybride 32*, *Hybride 13*, *Inversable* × *Riéti 3*, *Inversable* × *Riéti 1*, *Gentile Rosso* × *Noé*, *Cervaro*, *Varrone*, et à Monlon, 1.915 hectares de *Gua*, 2.008 de *Zara*, 0,549 *d'Inversable* × *Riéti 3*" et 0,534 *d'Inversable* × *Riéti* 1.

Le champ d'expériences, soumis, au guéret d'été, fumé au fumier de ferme et chaulé avec de la chaux provenant de l'Office national de l'Azote, a été sous-solé à l'aide d'un nouveau modèle de charrue établi par la Maison Fondeur, appareil dont l'emploi laisse espérer de bons résultats : il était, avant le traitement qui lui a été appliqué, l'un des moins bons de la propriété.

Je ne dirai rien ici des lignées, matériel d'études, sauf que les blés australiens ont été dévastés par la Rouille jaune (*Puccinia glumarum*) ; le fait est intéressant à noter car cette rouille est inconnue en Australie.

Voici les résultats fournis par les variétés les plus intéressantes des petites parcelles, de 2 à 100 m². Date des semis : du 12 au 17 Novembre.

Variétés	Surfaces	Récolte en kgs	Rendement à l'Ha en quintaux	Densité	Observations
Ardito 6 a.....	2 mq	0,670	33,50	»	épis rouges, non barbus,
Ardito 6 b.....	d·	0,750	38.00	»	moins précoces qu'-Ardito ; bon tallage.
Ardito 10".....	d·	0,800	40,00	»	épis rouges, barbus, assez précoces ; bon tallage.
Ardito 14 a.....	d·	0,740	37,00	»	épis blancs, non barbus, assez précoces.
Ardito 41 a"..... ..	d·	0,830	41,50	»	épis rouges-noirs sans barbes, assez précoces ; bon tallage.
Ardito 41 h.....	d·	0:670	33,50	»	épis blancs, barbus, assez précoces.
Ardito 65 c".....	d·	1.030	51,50	»	épis rouges, barbus, bon tallage.
Carlotta 145	d·	0,840	42,00	»	épis rouges, barbus ; hybride naturel.
Bulgare 159	d·	0,970	48,00	»	épis blancs, barbus.
Bulgare 160	d·	0,850	42,00	»	Id.
Ardito 33 a.....	4 mq	1,430	35,75	»	épis rouges, sans barbes, assez précoces.
Ardito 38 c.....	d·	1,130	28,25	»	épis roux, barbus, précoces
Ardito 39 a.....	d·	0,870	21,75	»	épis blancs, sans barbes, assez précoces.....
Ardito 39 b.....	d·	0,930	23,25	»	Id.
Ardito 62 c.....	d·	0,840	21,00	»	épis blancs, barbus, précoces.
Inversable ×Carlotta 2 a' 2.....	d·	1,160	29,00	»	épis blancs, sans barbes; paille haute, solide.
(Riéti×épi carré) ×inversable I.....	d·	1,580	39,50	»	épis rouges, sans barbes; paille haute, solide.
Inversable×Riéti I (2 parcelles).....	10 mq	7.00	35,00	»	épis blancs, sans barbes; paille haute, solide.
Inversable×Riéti 3" (2 parcelles)	d·	4,80	24,00	»	épis rouges, sans barbes; paille haute, assez solide.
Riéti×Inversable I a (2 parcelles)	d·	4,600	23,00	»	épis blancs, barbus ; paille haute, solide.
T. 549.6.14 (Inversable ×Bordeaux)....	d·	3,800	38,00	»	épis roux, sans barbes ; très bon tallage.
T. 523 b (Inversable ×Dattel rouge)	d·	3,400	34,00	»	épis rouges, sans barbes.
T. H., DT 221. (Inv. ×Dattel blanc).....	d·	3,550	35,50	»	épis blancs, sans barbes.

Ardito 41 a.....	50 mq	11.300	22,60	76	épis rouges-noirs, sans barbes ; bon tallage.
Esterhazy 18.....	d°	12,500	25,00	76	épis roux, barbus.
Ardito 12 a_1.....	100 mq	26,00	26,00	77	épis rouges, sans barbes, précoces, bon tallage.
Ardito 17.....	d°	32,00	32,00	78	épis blancs, sans barbes, non précoces ; paille haute, solide.
Inversable×Riéti 3' a_1...	d°	28,00	28,00	80	épis rouges sans barbes; bon tallage, paille fine.
Inversable×Carlotta 2a'$_3$	d°	25,50	25,50	74	
Préparateur Etienne....	d°	31,50	31,50	75	un peu de piétin.
Varrone.....	d°	22,00	22,00	80	
Cervaro.....	d°	25,50	25,50	80	un peu de piétin.
Hybride 13.....	d°	25,50	25,50	79	
Hybride 32.....	d°	29,00	29,00	78	
Gentille Rosso×Noé....	d°	25,00	25,00	80	un peu de piétin.
Gua 113.....	d°	27,00	27,00	80	
Inversable×Riéti 1.....	d°	31,5	31,50	78	un peu de charbon.
Inversable×Riéti 3".....	d°	24,50	24,50	80	un peu de charbon.
Inversable×Riéti 3 'b$_2$...	d°	19,00	19,00	81	épis un peu plus rouges que 3", et un peu plus précoces.
Riéti×Inversable 1 a....	d°	35,50	33,50	78	

Tous les *Ardito* énumérés, très variés, sont des hybrides naturels : la plupart présentent vis-à-vis d'*Ardito* de grands avantages : meilleur tallage, moins de précocité, car j'estime que celle d'*Ardito* est excessive, et meilleure résistance aux Rouilles. J'ai rassemblé dans les parcelles de 100 mq. tous les blés de grande culture, afin de pouvoir les comparer plus facilement entre eux et de remédier, le cas échéant, à des mélanges difficiles à éviter

Certaines parcelles de 10 et 100 mq., situées totalement ou partiellement dans une petite dépression du champ, étaient moins denses que les autres, par suite du séjour de l'eau en hiver et printemps ; c'est le cas d'une moitié des parcelles de *Préparateur Etienne*, *d'Hybride 13*, *d'Inversable* × *Riéti 3"*. et des parcelles entières de *Varrone*, *d'Inversable* × *Riéti 3' b_2* et de *Riéti* × *Inversable 1a.*

Voici les résultats que m'ont donnés les parcelles de plusieurs ares. Dates des semis : 15 novembre.

VARIÉTÉS	Surfaces en ares	Semence en Kgs	Récolte en Kgs	Rendement en quintaux	Densité	Date de la moisson	OBSERVATIONS
versable × Riéti 3' a_1	9,73	14	247	25,37	80	29 juin	Un peu de piétin par places
rgilio...	11,70	16,50	362	30,92	76	25 juin	Variété à purifier
versable × Luigia$_1$ ..	7,98	10,50	250	31,20	78	25 juin	Un peu de rouille noire
rlotta 145	11,43	16,00	300	26,22	76	25 juin	Un peu de piétin par places
éti × Inversable Ia. .	14,41	24,00	440	30,51	78	25 juin	Un peu de piétin par places
versable × Besplas 5 a_2	19,28	33,00	520	26,96	79	29 juin	Un peu de piétin et de charbon
versable × Riéti 3 b_2.	34,75	60,00	920	26,47	81	29 juin	

La Grande culture comprenait :

1°) à Thibault, un champ de près de 11 hectares et la bordure du champ d'expériences. Le premier champ était occupé, en 1930, pour une partie par des vesces, du maïs fourrage et des plantes sarclées (pommes de terre et haricots) et pour le reste par un trèfle mélangé de beaucoup d'avoine et de folle avoine ; les vesces, le maïs fourrage et les plantes sarclées avaient été fumées au fumier de ferme. Tout le champ avait reçu par hectare les engrais suivants :

Sulfate d'ammoniaque	150 kgs
Chlorure de potassium	200 kgs
Superphosphate	400 kgs

En outre, les trois premières variétés du tableau ci-dessous avaient reçu différents engrais azotés à titre d'expériences tentées avec le concours du Comptoir français de l'azote et de l'Office national de l'Azote.

2°) à Monlon, trois champs de qualité bien différente, deux près de la station du tramway, le troisième à proximité du parc ; tous trois avaient reçu une fumure minérale complète.

VARIÉTÉS	Dates du semis	Dates de la moisson	Poids de la semence	Surface en hectares	Récolte en kilos	Rendement en quintaux	Densité
Préparateur Etienne	20-XI	29 juin	118	0,785	1.874	23,87	75 (1)
Hybride 13	d°	26 juin	260	1,675	3.880	23,16	79 (2)
Hybride 32.....	19-XI	d°	267	1,718	4.610	26,83	78 (2)
Inversable × Riéti 3° ..	12-XI	30 juin	177	1,104	2.100	19,02	80
Inversable × Riéti 1....	d°	d°	179	1,110	2.200	19,82	78
Gentile Rosso × Noé ...	13-XI	26 juin	264	1,713	2.920	17,04	80 (3)
Cervaro	14-XI	28 juin	287	1,761	2.949	16,66	80
Varrone.....	d°	d°	109	0,694	910	13,14	80
Zara.....	15-XI	25 juin	53	0,578	1.540	26,64	80
Cua.....	15 et 17 XI	d°	88	0,573	1.228	21,43	80 (4)
Zara.....	13 et 14 XI	d°	242	2	3.353	16,67	79 (5)
Cua.....	15-XI	d°	113	1,21	1.963	16,22	81 (6)
Inversable × Riéti 1....	17-XI	1er juillet	62	0,53	1.336	25,20	78 (7)
Inversable × Riéti 3°...	d°	d°	86	0,55	975	17,73	79 (8)

(1) Sur vesces et maïs-fourrage : — (2) Sur plantes sarclées ; — (3) Sur trèfle mélangé d'avoine ; — (4) Bordure du champ d'expériences ; — (5) Guéret d'été sans fumier ; — (6) Trèfle incarnat fumé ; — (7) Sur betteraves ; — (8) Sur pépinière.

J'ajouterai que deux variétés envoyées tardivement par M. le Professeur Schribaux, *Florence* × *Aurore* et *Bankuts 1201* ont été semées dans de très mauvaises conditions, dans une terre détrempée, le 23 décembre. Ces deux blés ont parfaitement mûri et ont été semés de nouveau pour être observés en 1932 ; *Florence* × *Aurore* serait, d'après M. Bœuf, comparable au *Manitoba* comme blé de force ; sa culture se répand en Tunisie. Je n'ai pas d'opinion personnelle sur sa valeur culturale pour la région du Sud-Ouest, étant données les très mauvaises conditions dans lesquelles il avait été semé.

Je ne reviendrai pas sur les caractéristiques des blés de grande culture, je les ai déjà indiquées à différentes reprises. J'insisterai, cependant, sur l'intérêt que paraissent présenter quelques-uns de mes hybrides *d'Inversable* et de *Riéti*. Les quelques lignées que j'ai conservées parmi de très nombreuses sont vraiment adaptées aux conditions excessivement difficiles du Sud-Ouest ; je crois que l'Agriculteur qui voudra leur appliquer une culture rationnelle sera satisfait d'elles, tant comme *rendement* que comme *qualité*, car il faut envisager dès maintenant le problème de l'amélioration du blé à ce nouveau point de vue.

Les essais déjà réalisés à la Faculté des Sciences au sujet du Concours du blé m'ont déjà montré la grande valeur de *Riéti ;* celle *d'Inversable* est déjà connue ; nul doute que leurs descendants ne vaillent autant qu'eux.

G. Nicolas,

Professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse
Directeur de l'Institut Agricole de l'Université

AMÉLIORATIONS RURALES

Au Congrès de Paris (novembre-décembre 1931)

Vae solis ! Malheur aux isolés, telle est la conclusion des débats du Congrès des améliorations rurales qui suivit la clôture de l'Exposition Coloniale.

Presque tout roulait sur le financement des réseaux d'électrification, des adductions et évacuation d'eau, du drainage et de l'irrigation.

Or il a été démontré que l'Etat pouvait subventionner les collectivités, mais non les particuliers. Si donc un agriculteur est isolé, la commune ne peut l'aider qu'en créant par exemple sur le bord de la route un « château d'eau » sur lequel l'unique habitant sera autorisé à se brancher.

L'habitant pourra subventionner la commune pour ce travail, mais la commune ne pourra subventionner l'habitant si le château d'eau appartient à la ferme.

* * *

Pour *l'électrification*, si les lignes sont trop coûteuses, la commune pourrait créer un poste de charge de transformateurs en profitant du prix presque nul du courant à haute tension aux heures creuses. L'agriculteur emporterait du courant en apportant son lait au bourg.

On vient d'essayer également un cable sous plomb unique avec retour à la terre qui coûterait trois fois moins cher que les lignes aériennes et prendrait le courant à 5.000 volts, l'apportant à un petit transformateur blindé placé dans une petite niche à chien près de la maison éloignée.

Le volume du congrès renferme une documentation abondante sur les canalisations aériennes avec poteaux en toutes matières. On avait oublié le tube d'acier. Il a rappelé son existence au congrès, de même que l'ont fait les inventeurs de paratonnerres et autres appareils de sécurité.

Le congrès n'a pas traité de la défense juridique des électrifiés.

On a engagé seulement les réseaux à se montrer moins exigeants pour les frais de premier établissement afin d'encourager le consommateur de courant. Faire manger du courant au client est la note dominante comme elle l'était au congrès de Lyon en 1924.

Les travaux agricoles les plus gourmands étant les labourages électriques, le gouvernement n'hésitera pas à porter à vingt ans les amortissements, ce qui suffira, paraît-il, pour abaisser de cent francs le prix de revient du labour à l'hectare.

Et pendant ce temps, les chevaux, produits agricoles, devront remplacer les bœufs... à la boucherie.

On a donné des chiffres fantastiques pour l'équipement électrique des labours dans la région de Bône (Algérie).

C'est de la technique presque inverse de celle qui est nécessaire pour la paix sociale et le bonheur individuel consistant à multiplier les petits patrons ruraux.

* * *

S'il est une matière juridique délicate, c'est celle des *eaux* qui s'obstinent à ne pas demeurer en place. Aussi existe-t-il cent-dix-neuf lois, décrets ou circulaires ministérielles rien que pour les eaux rurales. On essaie un Code « aquatique » simplifié.

Mais l'eau n'est gratuite que sur le parapluie. Sa mise en réserve et sa distribution coûtent cher. L'Etat ne donne plus de secours ni de subventions. Il consent seulement à participer aux travaux communaux suivant des règles savantes au moyen de crédits accordés les pieds sous la table par des gens qui n'ont pas vu les lieux. Personne n'a demandé que les décisions soient prises de visu. Il eut été inutile du reste de le demander, le congrès, étant composé presque entièrement de fonctionnaires et industriels citadins, plus quelques hommes politiques habiles à constituer les «dossiers » conformes aux règlements.

Un congressiste, Maire en Gironde, a pu, sans être contredit, parler des communes qui n'obtiendraient jamais rien parce que les Maires n'étaient pas assez instruits des règlements.

Evidemment les dirigeants ne font rien pour changer cela. Ils ont déjà des demandes trop nombreuses à satisfaire alors,... rappelons-nous le mot de Pascal : « Il y a deux manières de s'élever, ou par sa propre industrie, ou par l'imbécillité des autres » .

Une enquête est actuellement ouverte dans plusieurs départements sur les ressources en eaux souterraines, sources ou puits. Elle honore les académiciens qui se tournent enfin vers les ruraux, ce qui montre que la microbiologie ne suffit pas à la science. Ce n'est pas une raison pour créer un nouveau corps de fonctionnaires des eaux souterraines, a opiné le congrès. Il ne semble pas l'avoir fait du reste dans l'intérêt des contribuables, mais pour ne pas enlever le droit d'y plonger les mains aux ingénieurs des corps des mines, du génie rural, de l'hydraulique agricole, de la carte géologique, des ponts et chaussées, etc. Que d'eaux dans ces huiles !

Le rapport le plus curieux fut celui d'un « baigneur » qui voudrait que, comme lui, chaque rural prenne une douche par jour et un bain par semaine.

Outre les dépenses individuelles ou communales, il n'en coûterait que vingt millards de subventions par l'Etat. Mais ce serait de l'argent placé en père de famille par l'augmentation de la productivité des ruraux, l'agrément de leur vie, la propreté de leur linge, la diminution de la mortalité... Il n'a pas pensé à la diminution de la natalité par douche ascendante ni à bien d'autre choses. Nous sommes des gens sales à la campagne !

***

Plus positifs ont été les techniciens du *drainage et des irrigations*.

A l'emballement du siècle dernier ont répondu des insuccès pour les irrigations en sols trop perméables (canaux du Rhône) ou trop imperméables (canaux de la Garonne).

La mécanique ayant fait en outre des progrès dispensant d'un chauffeur, on propose de développer l'irrigation par pompage et non plus par grands canaux qui dérangent tout le monde.

Voici quelques chiffres consacrés à l'irrigation des vignes.

En Russie du sud, à Merf, on arrose 12 fois avec 620 mètres cubes d'eau par hectare, soit au total 7.400 mètres cubes.

En Algérie et Espagne en 3 mois on arrose 4 fois à raison de 1.200 mètres cubes, soit 4.800 mètres cubes par an.

En France méridionale deux fois à la même dose, soit 2.400 mètres cubes par an.

Pour ce qui concerne l'entretien et l'utilisation des ruisseaux *naturels*, une tendance se fait jour, on parle de leur « vicinalisation » ; de leur « ruralisation » qui serait d'en faire des propriétés communales ou départementales n'obligeant pas à la création d'associations pour chaque curage.

Nous avons ajouté d'autres facteurs sociaux : Pour la vie des ruraux éloignés des rivières, ces ruisseaux doivent être sortis de la propriété privée comme le demande du reste un ancien professeur d'Ecole forestière qui n'a rien d'un communiste.

***

Quant au drainage des prairies par charrues-taupes, il peut se faire par attelages et non seulement par tracteur à chenilles.

Le drainage par tuyaux possède aujourd'hui une technique sûre magistralement synthétisée dans l'un des rapports par un mathématicien doublé d'un sceptique qui freine immédiatement ceux qui voudraient forcer la nature à suivre les formules.

***

De précieuses orientations résultant d'une enquête sont données sur les moteurs agricoles comparés au moteur électrique et l'adaptation des machines agricoles.

***

Une section spéciale traitait des collectivités non spécialisées : Chambres d'agriculture, département, communes.

Que ne leur demande-t-on pas ?

En Seine-et-Oise, le Conseil général subventionne le drainage. Dans l'Yonne il s'y refuse car c'est favoriser l'enrichissement privé.

A notre avis l'Yonne a raison.

Quant aux communes on s'illusionne sur le désintéressement et l'aptitude de « l'élite » qui les dirige, d'après un rapporteur.

Mais les Chambres d'Agriculture qui n'étaient rien avant 1924, que doivent-elles être ? — Tout !

C'est bien simple. Elles n'ont qu'a voter des centimes additionnels à la propriété non bâtie qui n'en peut mais.

Plutôt, elles demandent des ressources à l'Etat, c'est-à-dire à tous les contribuables.

Mais elles ont trouvé, paraît-il, un trésor enfoui sous l'Alsace. Rien de plus simple que leur attribuer une partie des bénéfices de la potasse !

Ont-elles réfléchi au cas de déficit ?

Devrait-on alors alimenter les mines par les centimes additionnels sur les forêts et les vignes ?

Nous sommes loin de la base fondamentale de l'unité budgétaire. Il est vrai que la matière devient trop lourde pour les mains qui la centralise, ce qui explique les taxes spéciales avec emploi direct au progrès de la spécialité.

* * *

En tous cas il y a trop de doubles emplois dans la matière rurale, trop de sociétés et de commissions à fonctions gratuites.

A peine le *remembrement* de la propriété est-il commencé qu'on s'aperçoit qu'il ne peut fonctionner comme une société. On a demandé la suppression des prérogatives de l'assemblée générale peu fréquentée.

On ne semble pas s'être mis d'accord sur le point de savoir si on doit faire de préférence du remembrement de lieux dits ou du remembrement entier de la commune.

Ce dernier programme domine chez les fonctionnaires qui visent autant un nouveau tracé des chemins que le rassemblement des parcelles.

On a proposé d'exempter les vignes de l'obligation du remembrement. A notre avis, c'est exagéré, il suffit de retarder la prise de possession. De plus, en dehors des crus, la valeur des vignes n'est pas tellement supérieure à celle des terres, surtout dans le cas des hybrides producteurs-directs.

Un praticien du remembrement dans les Ardennes a déclaré que l'on arrivait le plus souvent à s'arranger même de bois.

Question qui sera reprise après la révision actuelle des *plans cadastraux* actuellement poursuivie avec activité par des procédés simples que nous avions proposés inutilement il y a plus de vingt ans, à savoir l'utilisation des feuilles anciennes en y plaçant les nouvelles voies de communications et y réunissant les parcelles appartenant au même propriétaire.

Car, en général, il y a eu remembrement et non morcellement depuis cent ans malgré les accusateurs du Code civil. (Voir : Sur les Obstacles au remembrement. *Progrès agricole et Viticole*, Montpellier 31 Août 1919).

* * *

L'électrification rurale étant plus de moitié réalisée, le « corps » du Génie rural va revenir à la terre en l'arrosant après l'avoir remembrée.

Ce Congrès admirablement préparé constituera une étape de son action bienfaisante.

Ne peuvent guère faire mieux ceux qui centralisent les crédits et les demandes.

On pourrait peut-être leur demander de ne pas considérer comme négligeables ou « cas particulier » les exemples qu'apportent des ruraux comme ceux du Périgord ou d'ailleurs, alors surtout que les vrais ruraux, ceux qui résident au moins dix mois par an à la campagne ne sont que trois ou quatre sur trois cents congressistes !

La vie n'est faite que de cas particuliers.

Les dirigeants ministériels eux-mêmes ont exigé que le Congrès n'émette pas de vœux conduisant à des règles trop rigides, mais seulement des « tendances » permettant de « nuancer » les décisions. Excellent esprit d'ailleurs si celles-ci étaient prises sur le terrain en toute liberté d'ouïe et de vue.

Gurgy-sur-Yonne, Décembre 1931.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome

CHEMINS DE FER DE PARIS, LYON A LA MÉDITERRANÉE

Foire Internationale de Lyon du 7 au 20 mars

A ce grand marché d'échantillons, les affaires se traitent directement entre producteurs et acheteurs. On y trouve exposée toute la production internationale, depuis la matière première, jusqu'aux objets manufacturés. Cette année, près de 4.000 fabricants, appartenant à plus de 23 nations participent à la Foire.

A cette occasion, les gares des grands réseaux de Chemins de fer français délivrent, à dater du 7 mars et pendant la durée de la Foire, des billets d'aller et retour pour Lyon, valables jusqu'au 21 mars inclus ; ces billets ne peuvent être prolongés.

Les visiteurs peuvent, dès leur arrivée, se procurer des chambres, tarifiées à l'avance au bureau des Renseignements hôteliers, ouvert à leur intention dans la gare de Lyon-Perrache (sortie Nord).

Pour les exposants et leurs employés, des billet d'aller et retour, délivrés à dater du 7 février, sont valables jusqu'au 20 avril sur présentation, avant le départ de Lyon, du certificat d'exposant ou d'employé d'exposant délivré par le Secrétariat Général de la Foire et qui doit être timbré par la gare.

* * *

Billets d'aller et retour de fin de semaine à prix réduits pour les stations de sports d'hiver des Alpes et du Jura

Ces billets comportent une réduction de 50 o/o sur deux fois le prix d'un billet simple.

Ils sont délivrés jusqu'au 31 mars par les gares de Paris P.-L.-M., Dijon-ville, Besançon, Lyon, Saint-Etienne, Grenoble, Marseille, Genève.

Au départ de Paris et de Marseille, ces billets sont valables du vendredi midi au mardi midi ; au départ des autres gares, ils ne sont valables que du samedi midi au lundi minuit.

Les voyageurs munis de ces billets ont droit à une franchise de 20 kg pour le transport exclusif de leur matériel de sport.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Sports d'hiver dans les Pyrénées

Superbagnères Luchon (Haute-Garonne). — La grande station des Sports d'hiver. — Tous les sports de neige et de glace : ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling.

Enseignement du ski suivant la méthode de l'Arlberg. — Cours collectifs et leçons particulières par les meilleurs professeurs venus de l'Arlberg. — Remontée mécanique des sportsmen et de leurs appareils.

L'Hôtel de Superbagnères 1800 mètres d'altitude. Saison d'hiver : décembre à mars. Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Hôtel de Superbagnères.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros restent toujours très calmes dans les entrepôts parisiens. Les prix pratiqués, pour les quelques transactions effectuées, sont faiblement tenus, en corrélation du reste avec ceux cotés sur les marchés méridionaux. Ces jours derniers, on aurait pu traiter, entre autres, des vins d'Algerie rouges à 140 francs, et des blancs à 150 francs, pour des 11 degrés.

Le commerce de détail n'achète qu'au compte-gouttes, espérant toujours obtenir un prix moins élevé, lors de sa prochaine demande.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 8 févr.	Cours du 15 févr.
8°		Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°	Aramon 15.00 à 16.50	supérieur 8.50 à 9.00	supérieurs 8.75 à 9.25
9 à 10°	Montagne 18 à 19 fr.	Montagne 1er choix	Montagne 1er choix
11°	Costières 18 à 19 fr.	9.00 à 9 fr. 50	9.25 à 9 fr. 75
11 à 12°	le degré	costières 9.25 à 10.25	Costières 9.25 à 10.25
Rosé, paillet, gris		le degré	le degré
Blanc Bourret			

— La Fédération des Caves coopératives du Gard, place Quesnel, Nimes, nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 8 au 13 février :

Cave coopérative de St Pons-la-Calm : 125 hectolitres vin rouge, 8 deg. 9, 80 fr. Enlèvement immédiat.

Cave coopérative de Fons outre-Gardon : 13 février : 250 hectolitres vin rouge, 9 deg. 2, 80 fr. Enlèvement fin du mois.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 9 févr.	Cours du 16 févr.
8°	Ordinaires 14 à 15,50	En raison des fêtes	Vins rouges 8 à 9°
9°	Supérieurs 17 à 18,50	pas de cote	de 70 à 90 fr.
10°	le degré		supérieurs 9 à 11°
11°			de 90 à 110 fr.
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, rosé et blanc, de 8 fr. 75 à 10 fr. 50 le degré.

Alcools : Pas d'affaires signalées.

Béziers. — *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 5 févr.	Cours du 12 févr.
8°		8.50 à 9 fr. 50	8.75 à 9 fr. 25
9°	15,50 à 18 fr. 00	Bourrets et propuls	Blancs
10°	le degré	9.50 à 10 fr. 00	9.50 à 10 fr. 00
11°		le degré	le degré
Vins rosés			
Vins blancs			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	2.000 hl.	9°1	83 francs.
Près Béziers	720 hl	10°4	90 francs.
Près Puimisson	110 hl.	10°6	90 francs.
Près Beziers	500 hl.	9°	80 francs.
Près Puimisson	115 hl.	10°	90 francs.
Près Béziers	125 hl.	9°4	85 francs.
Près Béziers	220 hl.	11°4	100 francs.
Près Béziers	1.250 hl.	9°5	82 francs.
Près Capestang	600 hl.	10°1	90 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 13 février 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 8,50 à 9 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 8,75 à 9 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 8 à 9,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Olonzac — Vins rouges 1931 : 9,00 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. - Cote du 13 février 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 88 à 110 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 13 février 1932 : de 8,50 à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges courants et supérieurs, de 8 à 11 degrés de 9 à 10 fr. 50 le degré-hectolitre.

Observations. — Les derniers renseignements recueillis font prévoir une demande active.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 5 au 11 février :

Vins du Narbonnais, jusqu'à 9 degrés, de 9 francs à 9 fr. 50 le degré ; titrant plus de 10 degrés, de 8,50 à 9 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 9 fr. 00 à 10 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 9 fr. 00 à 10 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 6 févr.	Cours du 13 févr.
8°.....		8,50 à 9 fr. 25 le degré	8,50 à 9 fr. 00 le degré
9°.....	15,00 à 17 fr. 00 le degré		
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 10 février. — Région : rouge, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 9,50 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 6 février 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 8,25 à 9 fr. 25 ; 2e choix, le degré 8 fr. 25 à 8,50 ; 1e choix, le degré, 8,00 à 8 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50 ; vin de distillerie, 6,25 à 6 fr. 60 le degré, propriété.

Oran. — Du 6 février 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,00 à 8 fr. 00 ; vin rosé, le degré, 7 à 8,50 ; vin blanc, le degré, 9 à 10

COTE OFFICIELLE DES PLANTS DE VIGNES

Le Syndicat des viticulteurs-pépiniéristes du Midi nous communique :

L'écoulement général des greffes se confirme bien que leurs prix soient restés inférieurs aux prix de revient et aux cours du début de campagne.

Les racinés se raréfient de plus en plus. Les variétés courantes elles-mêmes disparaissent du marché.

Les boutures manquent par suite de leur abandon et du gaspillage consécutif à l'avilissement des cours.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 730 à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, 630 à »»» fr.; marc à 86°, 640 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 625 à 645 fr.; trois-six de marc, 86°, 560 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 335 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 690 à »»» fr.; 3/6 marc, 590 fr. l'hecto; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 400 francs.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 730 à 740 fr.; trois-six marc 100° deg., 640 à 650 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 630 à 640 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 710 à 725 ; marc, 575 à 600 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 12 février 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	3 fr. 75 à 4 fr.	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.	
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à «,»»	degré acid. tot.
— — au-dessus.....	2 fr. 40 à »,»»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	4 fr. 75 à » fr. »»	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance un peu plus faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 16 février 1932.

	Courant	Mars	Juillet-Août
Blé.....	173,25 P.	176,50 P.	154,75-155 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	103 V.	103,50 V.	93 P.

Alger. — 30 janvier 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 173 à 172 ; 2e choix, 169 à 170. — Blé tendre marchand, 165 à 166. — Blé dur colon, 1er choix, 163 à 162 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 144 à 143. — Orge colon, 75 à 76. — Orge marchande, 68 à 67. — Orge Maroc logée, 65 à 64. — Avoine. 90 à 91. — Fèves, féverolles, 81 à 80 fr. — Foin laitier, 50 à 55. — Foin administratif, 38 à 40. — Paille, 25 à 26.

New-York, 11 février.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (65 fr. 75) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (65 fr. 75) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 48 1/1 (46 3/4).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 5 à 8.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janvier	Février	Mars
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	100	101	102.50
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	85	86	87
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	99	100	101
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	87	88	89
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	131.50	132.50	133.50
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	99.75	100.25	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	101	102	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	88	89	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	99.75	100.75	101.75

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la cianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

COURS DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	»	»	»	»	98,50	99,50	100,50	101 »	101,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	»	»	»	»	99,75	100,75	101,75	102,25	102,75
Strasbourg	»	«	»	»	99,50	100,50	101,50	102 »	102,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques** : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32 00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 Février 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	7.9	—1.0	7.5	3.5	«	2.2
Lundi.....	5.4	—0.6	9.5	—.01	»	»
Mardi.....	7.2	0.8	5.4	0.0	»	2.3
Mercredi...	10.0	2.0	3.3	0.2	«	«
Jeudi.....	8.0	2.0	4.7	0.7	»	»
Vendredi...	6.2	—0.5	5.6	2.6	»	»
Samedi.....	6.7	4.1	7.8	1.2	«	»
Total....					27.3	53.5
Angoulême						
Dimanche..	5.1	—3.3	9.3	3.5	»	12.2
Lundi.....	2.0	—3.7	2.7	—3.1	«	«
Mardi.....	7.1	—0.4	1.5	—2.8	»	3.2
Mercredi...	9.6	1.0	3.0	0.6	«	0.1
Jeudi.....	9.6	—3.3	1.7	—1.6	»	»
Vendredi...	6.2	—6.6	4.2	—1.7	«	«
Samedi.....	11.0	—0.3	9.0	0.8	«	0.5
Total....					47.3	141.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	0.0	—4.4	8.3	—1.4	«	4.0
Lundi.....	1.1	—1.6	6.1	3.8	«	»
Mardi.....	1.6	—1.5	5.0	0.0	«	0.6
Mercredi...	7.6	0.9	1.7	0.7	«	0.2
Jeudi.....	3.6	—5.0	—0.1	—1.6	«	1.9
Vendredi...	—1.1	—7.3	1.3	—7.1	»	«
Samedi.....	2.2	—3.2	4.0	—7.9	»	«
Total....					33.3	61.8
Bordeaux						
Dimanche..	7.2	—5.8	11.4	3.9	«	12.2
Lundi.....	1.6	—3.6	9.8	3.0	«	»
Mardi.....	5.2	0.4	7.3	—1.8	»	2.9
Mercredi...	9.1	—5.0	13.9	—9.4	«	«
Jeudi.....	10.9	—5.2	3.7	—0.6	«	»
Vendredi...	10.1	—4.3	1.3	—3.0	«	18.9
Samedi.....	1.7	—5.0	8.3	2.9	«	5.1
Total....					65.0	190.3
Toulouse						
Dimanche..	5.7	—2.1	8.2	3.1	«	9.8
Lundi.....	5.6	2.2	9.1	3.4	»	0.2
Mardi.....	6.0	2.8	7.3	—2.8	«	3.2
Mercredi...	8.2	—3.4	3.9	0.2	»	6.8
Jeudi.....	10.9	—3.9	2.3	0.8	«	trac.
Vendredi...	12.1	—4.6	4.6	—2.6	»	0.8
Samedi.....	11.4	—5.0	4.9	2.0	»	14.5
Total....					26.8	134.5
Perpignan						
Dimanche...	16.4	7.0	11.4	5.3	«	5.4
Lundi.....	12.0	0.1	11.2	5.7	»	«
Mardi.....	11.1	3.7	10.3	0.9	»	»
Mercredi...	13.0	1.6	6.4	4.4	«	trac.
Jeudi.....	11.7	—0.7	5.9	3.4	«	»
Vendredi...	14.5	—2.2	10.7	1.4	»	«
Samedi.....	10.2	—0.1	10.1	4.2	»	5.8
Total....					31.5	27.3

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	6.8	0.3	3.0	0.1	»	0.7
Lundi.....	2.0	—3.0	5.3	2.3	»	0.1
Mardi.....	5.4	—0.4	1.8	2.5	«	2.4
Mercredi...	9.4	0.2	1.0	0.3	«	0.2
Jeudi.....	9.0	0.0	1.0	—5.2	trac.	»
Vendredi...	6.0	3.8	2.2	—5.2	«	0.3
Samedi.....	7.0	—2.0	2.0	—7.2	»	«
Total....					74.7	107.3
Dijon						
Dimanche..	6.0	—4.5	1.2	1.5	»	1.1
Lundi.....	3.5	—3.0	4.9	0.5	»	0.2
Mardi.....	6.2	—0.4	3.1	2.7	«	0.9
Mercredi...	8.0	—1.0	2.3	0.9	»	0.2
Jeudi.....	5.1	0.3	0.1	—2.8	«	0.1
Vendredi...	«	«	2.2	—5.1	»	»
Samedi.....	2.1	—0.5	0.8	—7.5	«	»
Total....					96.7	106.2
Lyon						
Dimanche..	0.0	—3.0	2.5	2.6	trac.	1.3
Lundi.....	1.5	—1.0	5.6	4.1	»	1.4
Mardi.....	0.5	—1.8	5.0	2.0	«	trac.
Mercredi...	4.0	0.8	2.9	1.8	«	0.5
Jeudi.....	0.7	—3.2	3.0	1.4	»	»
Vendredi...	0.0	—3.0	1.2	—7.1	»	»
Samedi.....	7.7	—0.4	1.1	—5.9	0.7	«
Total....					39.4	69.9
Marseille						
Dimanche..	11.3	—2.1	5.0	—3.2	»	0.6
Lundi.....	12.8	—2.2	12.0	1.0	«	«
Mardi.....	8.4	—4.0	9.9	—2.7	«	«
Mercredi...	10.8	—4.0	8.0	2.0	»	0.1
Jeudi.....	12.2	—2.1	7.9	—2.6	»	»
Vendredi...	8.7	—2.1	6.2	—1.6	»	»
Samedi.....	13.9	—1.8	5.2	—3.9	«	»
Total....					78.2	20.8
Montpellier						
Dimanche..	8.9	4.1	10.3	—6.1	0.4	«
Lundi.....	14.9	0.9	13.3	—3.4	trac.	«
Mardi.....	11.3	0.9	14.3	—2.5	»	«
Mercredi...	6.9	2.0	12.6	7.0	«	«
Jeudi.....	2.1	—3.5	14.9	3.4	«	4.0
Vendredi...	2.2	—9.5	10.5	6.1	«	«
Samedi.....	8.9	—2.9	9.3	2.5	»	«
Total....					92.8	38.4
Alger						
Dimanche...	12.9	4.1	15.6	7.8	«	4.8
Lundi.....	15.0	3.4	14.0	7.3	»	4.6
Mardi.....	15.8	0.8	13.9	5.1	»	35.8
Mercredi...	15.6	4.1	8.6	4.2	«	15.9
Jeudi.....	19.0	5.9	10.0	2.8	«	21.3
Vendredi...	20.2	3.1	12.7	4.2	»	3.0
Samedi.....	16.1	1.8	13.9	6.9	»	2.9
Total....					129.6	181.8

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.